

2009 a changé leur vie

Henry Marionnet, vigneron devenu académicien

Produire des cuvées d'exception il sait. Et en parler comme personne, aussi. Assez pour être élu membre de l'Académie du vin de France. A l'unanimité.

Trop modeste, assurément, pour considérer que son nouveau titre a changé sa vie. Tout de même, du haut de ses soixante et quelques printemps, Henry Marionnet, peut être fier de ce titre d'académicien, décroché à l'unanimité et finalement très discrètement. Encore que. D'aucuns, même éloignés de leurs anciennes terres blésoises, restent attentifs aux grands événements de ce monde. Au courrier du matin, un petit mot sympathique, d'un certain Jack Lang, félicitant ainsi chaleureusement le nouveau membre de l'Académie du vin de France.

Pas rien. Car ce cercle-là, très restreint, compte parmi sa quarantaine de membres les plus grands noms de la viticulture française. Et parmi ses rares membres d'honneur ou honoraires, de fins connaisseurs comme Erik Orsenna ou Bernard Pivot.

Désormais, en feuilletant l'annuaire de l'institution, aux Domaines et adresses d'Epernay, Saint-Emilion, Riquewihir, Meursault, pour ne citer qu'eux, s'ajoutera le Domaine de la Charmoise sur lequel Henry Marionnet veille depuis quarante ans.

"Je serai le sans-grade !"

« Nous avons retenu l'homme, son courage, l'innovation, et ses prises de risques. C'est-à-dire ses vins sans soufre et ses vignes non greffées » confie-t-on sous le sceau du secret, du côté de l'Académie. Où il sera officiellement intronisé en novembre prochain, lors de l'annuelle assemblée avec en prime le discours d'accueil de Michel Piot qui fut longtemps le Monsieur gastronomie du Figaro. « Vous imaginez, à coté du romanée-conti par exemple, je serai le petit, le sans-grade de la bande ! » insiste l'heureux élu, encore esbaudi...

En vérité, les réussites d'Henry Marionnet ne manquent pas. Fruits d'une recherche constante de qualité, d'authenticité, le poussant bien avant l'heure à une culture qu'on qualifierait aujourd'hui de « très raisonnée ». Suffisamment pour que les spécialistes, évoquant ses gamay comme ses sauvignon, n'hésitent plus, depuis longtemps, à parler du « style Marionnet », celui-là même qui enchante depuis des lustres nombre des plus grandes tables françaises. Un style qui s'est accommodé d'une terre d'argile à silex particulière et d'une vinification originale.

"La crise ? On la ressent" Chez Marionnet, on vendange à la main; on n'offre à la fermentation que les grappes en parfait état, sans apport de soufre ou de levures. Et on n'hésite jamais à se lancer de nouveaux défis. Y compris depuis le retour de l'un des fils, Jean-Sébastien, après un parcours initiatique impressionnant. Alors que son père fut à l'école exigeante de ses terres, lui s'en était allé vinifier de par le monde. En Bourgogne, en Californie, en Australie... pour mieux revenir à la Charmoise. Reste à écouter le tandem. Parler de cette « très belle année 2009 » s'agissant de leurs productions. Moins bon, commercialement. « La crise, on la ressent. Tout le monde souffre. Y compris de grands restaurateurs. A l'export également. Mais si le marché anglais s'est effondré, par contre la demande en provenance du Québec est en très forte augmentation... »

Pas question d'y couper. Henry vous emmène découvrir son paradis. Cette vigne originelle. « Probablement la plus vieille de France ». Émotion affichée pour ces ceps torturés qui le fascinent comme au premier jour. Faut-il désormais lui donner du « Monsieur l'académicien » ? Pas le style du producteur de Soings. « j'ai été très sensible à la confiance qu'ils me font. A cet honneur que je n'attendais pas. » Juste une reconnaissance. Pour quarante ans d'amour dans ses vignes. Quarante ans

de passion, de cuvées recherchées, d'authenticité préservée. « *Le principal, c'est d'être heureux dans la vie. Ici, avec ma famille, je le suis* ». Parole d'académicien ou de vigneron ? Les deux désormais.

Avec les plus vieux ceps de France

La maison Marionnet, sous le règne d'Henry, s'est offerte de jolis succès. En quarante ans, ni les innovations, ni les paris réussis n'ont manqué pour contribuer à la réputation du Domaine de la Charmoise.

Dès 1973, il opte pour **une vinification originale**, à partir d'une vendange cueillie à la main, élimination des grains pourris ou défectueux, et une mise en cuve sous CO2 pour une fermentation sans soufre ni levures. Imaginant pouvoir mettre son vin en bouteilles dès novembre, il est ainsi le **premier** vigneron de Touraine à sortir son **gamay en primeur**. Il sera le seul pendant quatre ans.

En 1988, il met au point une cuvée spéciale à partir d'une vendange très mûre. Son millésime 89 triomphera aux Olympiades du vin, sacré **meilleur sauvignon du monde** devant les sancerre, pouilly et autres vins en provenance de Californie et Australie, concurrents pourtant redoutables. En 1990, il lance son gamay « **première vendange** ». Toujours sans soufre, sans levures mais aussi sans enzymes ni chaptalisation. « *Le vin le plus pur qu'on puisse imaginer* » noteront les chroniqueurs spécialisés. D'autres cuvées d'exception comme le « **vinifera** » ou encore les « **cépages oubliés** » suivront. Autant de créations prisées par de grands restaurateurs français et étrangers. Devenu propriétaire de ce qui est probablement la plus vieilles vigne de France, une parcelle plantée avant 1872, c'est-à-dire avant l'arrivée du phylloxéra, Henry Marionnet produit un romorantin unique affichant une palette complexe de « fruits à chair blanche, avec un peu de noisette et de miel » et commercialisé sous le nom de « **Provignage** ». Son succès - comme sa qualité a dépassé toutes les espérances du producteur.

Par Christophe Hérigault